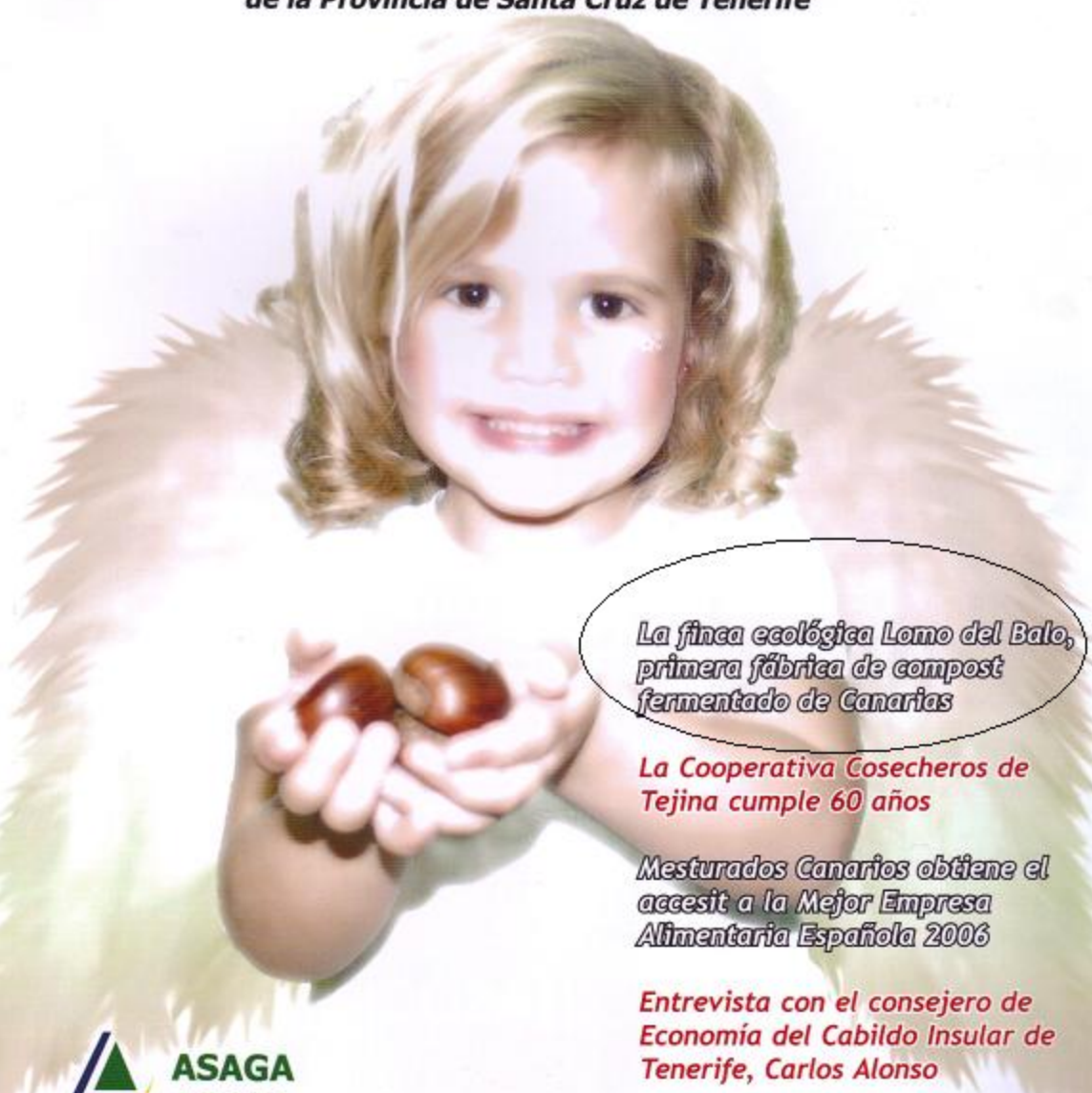


Campo Canario

*Publicación de la Asociación de Agricultores y Ganaderos
de la Provincia de Santa Cruz de Tenerife*



*La finca ecológica Lomo del Balo,
primera fábrica de compost
fermentado de Canarias*

*La Cooperativa Cosecheros de
Tejina cumple 60 años*

*Mesturados Canarios obtiene el
accesit a la Mejor Empresa
Alimentaria Española 2006*

*Entrevista con el consejero de
Economía del Cabildo Insular de
Tenerife, Carlos Alonso*

La primera fábrica de compost fermentado de Canarias

En la finca ecológica Lomo del Balo se han eliminado los malos olores y se controlan las plagas de la platanera



Salvador Dorta, con los animales de la granja

La Finca Agroecológica Lomo del Balo, propiedad de Canarias Forestal, se descubre tras una serpenteante carretera, a 400 metros sobre el nivel del mar, en el municipio de Guía de Isora, en el sur de Tenerife. Nada menos que 240.000 metros cuadrados de terreno, dividido en diferentes áreas donde se procesa buena parte del material vegetal de desecho que se genera en la isla para convertirlo en compost. Su obtención, mediante un proceso fermentativo (sin presencia de oxígeno) convierte a esta fábrica de abono en pionera en este tipo de tratamientos, para posteriormente comercializar a precios bastante asequibles para los agricultores (0,132 centimos/kg compost).

Lo primero que sorprende según se visita la finca, registrada en el CRAE como ecológica en el año 2000, es la ausencia de mal olor, a pesar de la existencia de animales (55 vacas, 200 ovejas y 200 aves) y de una estercolera de 1.500 m³. Uno de sus propietarios, Salvador Dorta, explica que se debe a que el compost que se fabrica está totalmente fermentado (ya sea animal o vegetal), con la utilización de la tecnología y sin añadir tierra en la composición del mismo, por lo que no existe putrefacción y, por tanto, resulta inodoro y no contaminante.

Dorta presume de que en su propiedad no se utiliza "ni una sola gota de abonos químicos ni venenos de síntesis, todo lo que se produce es 100% ecológico". Es conocedor de los métodos y sustancias empleadas en la agricultura convencional, imprescindibles para evitar el deterioro de los cultivos, pero que a la larga pueden tener efectos sobre la salud y el medioambiente. Su conocimiento y experiencia en este campo le han servido para poner en práctica su idea de una agricultura sana y limpia, en la que la obtención de una producción en cantidad

y calidad es posible sin necesidad de aplicar fertilizantes, plaguicidas, herbicidas o pesticidas, de síntesis. Añade que entre los motivos por los que se decidió por la agricultura ecológica es que "desearía que mis nietos se crien con una alimentación sana y natural".

El laborioso trabajo que se lleva a cabo en la finca para producir compost ha permitido experimentar con algunos de los desechos que reciben como el suero de las queserías. Un residuo que provoca muchos problemas a las industrias alimentarias (como en Fuerteventura) y que, hasta ahora, no se conocía muy bien que salida podía dársele dada su alto poder contaminante. Aquí, explica Dorta, este suero se utiliza para combatir, entre otras, la mosca blanca de la platanera, asociadas a otras técnicas, ya que las bacterias que habitan en el suero parasitan a este insecto y terminan controlándolo. Se trata de un método eficaz, limpio y que, encima, ayuda al reciclaje de los residuos.

"El secreto de la agricultura ecológica es la buena gestión de los recursos orgánicos"

Carmelo Batista, técnico de la finca



COMPOSTAJE

El proceso de compostaje fermentativo comienza cuando los residuos vegetales de campos de golf, ayuntamientos, empaquetadoras de tomate, plátanos, cervecera, podas y jardines llegan a la finca. Diariamente se reciben entre 15 y 20 camiones cargados de estos desechos y se compostan unos 5.000 m³ al mes. Una vez aquí se trituran todos los materiales para facilitar la elaboración del compost, ya que cuando los restos son demasiado grandes se corre el peligro de una aireación y desecación excesiva del material, lo que perjudicaría la transformación en abono.

El siguiente paso es la elaboración de una pila de compost mediante capas o la mezcla de los materiales con una proporción de restos de poda con una de vegetales verdes (siegas de césped, hierbas, etc.) y otra de estiércol, previamente estabilizado. Estas capas se van sucediendo hasta llegar a unas medidas que garanticen la homogeneidad del compost, con una altura mínima aproximada de un metro y medio de alto por unos tres metros de ancho. Una vez se haya formado la pila, se inoculan microorganismos que serán los encargados de realizar la fermentación.

Estas pilas, con forma trapezoidal, se mantendrán cubiertas, durante doce semanas, protegidas de la lluvia, el sol y el viento, para impedir la presencia de oxígeno, y por tanto, la putrefacción del material. Se controla así la emisión de gases contaminantes o invernadero y la presencia de malos olores. Periódicamente, se voltea el compost con maquinaria adecuada, de manera que el material vaya adquiriendo una textura esponjosa, y se vigila la temperatura y la humedad. El técnico agrícola de la finca, Carmelo Batista explica que "el secreto de la agricultura ecológica se basa en una buena gestión de los residuos orgánicos, ya que los recursos químicos se encuentran en estos residuos que si están bien gestionados, nutren el suelo, mejoran la estructura e incrementan la cantidad de materia orgánica en los mismos".

En la finca se aprovechan todos los desechos, asegura Dorta. Por ejemplo, los desechos de levadura que llegan desde las cervceras son todo un descubrimiento para cualquier granja ecológica. Se sabe que 1 cm³ de levadura de cerveza aporta las mismas proteínas que un huevo, de ahí que se emplee, una vez estabilizada y en combinación con microorganismos, no sólo para fabricar compost, sino también con otros restos orgánicos para alimentar a los animales de la granja, quienes parecen haber encontrado en este producto un auténtico manjar para su paladar.

Los desechos de levadura de cerveza, bagazo y otros residuos orgánicos, se emplean como alimento para los animales

EXTRACTO DE COMPOST

Se trata del extracto líquido del compost que contiene nutrientes solubles y una diversidad de microflora y microfauna productiva: bacterias, hongos, protozoos y nematodos beneficiosos que mejoran el crecimiento de las plantas y le dan una mayor resistencia contra las plagas. Su utilización en la agricultura conlleva un ahorro en fertilizantes y productos fitosanitarios pues se emplea tanto para fertilizar el suelo como para fumigar las plantaciones de tomates, mangos, viña y platanera que se cultivan en la finca.



El extracto de compost, del que se elaboran diariamente 2.000 litros, se obtiene mediante una técnica específica (temperatura y ausencia de oxígeno) y se puede aplicar vía foliar o directamente en el suelo. Para su obtención se introduce el compost en un medio líquido y se mantiene a una temperatura de 30°. A continuación se le añade soluciones madres de microorganismos y agua en una proporción del 10 % aproximadamente. A esta solución madre se le pueden añadir otros residuos orgánicos (purines, sueros, ortiga, cola de caballo, nogal....) ricos en nutrientes para su estabilización.

A juicio de Batista la agricultura ecológica supone "una clara esperanza de futuro porque se trata de una alternativa a la agricultura convencional, más en la línea de las demandas europeas de una producción limpia para el medio ambiente y sana para el consumidor, a la que,

cada vez, se incorpora más gente". Añadió que este tipo de agricultura no depende del exterior

Las granjas y fincas ecológicas no dependen del exterior y ofrecen una salida a los desechos agroalimentarios.

ya que aprovechan los desechos de las industrias alimentarias locales, y ofrecen una salida a los residuos, con lo que los vertederos estarían limpios. En los mercados de la UE, los consumidores aceptan pagar más por la compra de productos certificados de manera ecológica, por el alto nivel de conciencia existente.



Una delegación francesa de productores y agricultores procedente de Martinica visitó la Finca para conocer in situ todo el proceso de compostaje. Los visitantes acudieron respaldados por el presidente de la APEB, Leopoldo Cologan quien defendió la seguridad alimentaria y manifestó la importancia de tener imaginación a la hora de crear productos biológicos. "Hemos apostado por controlar los productos, la trazabilidad, la producción integrada, y debemos seguir en esta línea, aunque el cliente no está acostumbrado es importante que vayan adaptándose a las exigencias europeas en cuestiones de alimentación". Asimismo, Cologan subrayó que este tipo de fincas ecológicas supone un aliciente para el sector agrícola-ganadero.

Visitas como ésta, apuntó Cologan son de vital importancia para estrechar lazos de unión entre los gobiernos español y francés que permitan dar a conocer las actuaciones agrícolas-ganaderas que se realizan en Canarias y las dificultades que se tienen que salvar para lograr que las producciones puedan competir en los mercados europeos.